TANIRAISIN

TANINO DE UVA
CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

ORIGEN

- **TANIRAISIN** es un tanino de gran pureza extraido a partir de uvas de variedades blancas.

- En la uva, los taninos se encuentran principalmente en la piel y las pepitas.
  En las células los encontramos en las vacuolas, en la pared de éstas y en la de las células de las bayas, así como también en las pepitas.
  Después del prensado, los taninos de las vacuolas pasan rápidamente al mosto.
  Para que puedan ser liberados, los taninos que se encuentran fijados a la pared necesitan de una acción mecánica, de la acción de enzimas (caso de los taninos ligados a polisacáridos) o de una maceración.
  La extracción de los taninos de las pepitas se da cuando la maceración es muy larga y debido a la acción solubilizadora del alcohol. Esta última extracción viene acompañada muy frecuentemente de sabores herbáceos y amargor.

- En el proceso de elaboración de **TANIRAISIN** las pepitas han sido eliminadas y se han destinado a otras aplicaciones.
  Los taninos de las vacuolas se eliminan en el mosto.
  Así, de esta manera, **TANIRAISIN** está constituído únicamente por los taninos ligados a la pared celular.
  Estos taninos son los más interesantes, tanto por su reactividad como por sus cualidades organolépticas. Son los llamados taninos « sedosos ».

CARACTERÍSTICAS

- **TANIRAISIN** ha sido extraido con agua, en presencia de SO_2 a concentración moderada.
  Este modo de extracción garantiza la calidad de **TANIRAISIN** :
  - respeta la estructura de los taninos de la uva
  - limita los fenómenos de oxidación
  - asegura una buena calidad organoléptica
  - y la ausencia de antocianos.

- **TANIRAISIN** ofrece todas las prestaciones de los taninos presentes en la uva:

  <u>En vinos tintos</u> :
  TANIRAISIN protege el color :
  - Estabiliza los antocianos mediante uniones covalentes tanino-antociano estables.
  - Protege de la oxidación la materia colorante.

  Después de la fermentación maloláctica, **TANIRAISIN** permite una clarificación y una estabilización perfectas del vino, completando de esta manera la acción del SO_2 adicionado en este estadio del proceso de elaboración del vino.

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

<u>En vinos blancos</u> :

- En mostos :

  TANIRAISIN proporciona un refuerzo de la protección contra la oxidación.
  Gracias a su acción sinérgica contra las proteínas, **TANIRAISIN** limita la acción de las oxidasas provocando su precipitación.

- En vinos :

  TANIRAISIN es el complemento ideal para las clarificaciones con gelatina (GELISOL, ficha N° 8.040) o con cola de pescado (CRISTALINE : ficha N° 8.090)

LEGISLACIÓN

♦ No se ha fijado ninguna dosis máxima de utilización para **TANIRAISIN.**

DOSIFICACIÓN

♦ Sobre la vendimia .. : 10g a 30g por 100kg de uva.
♦ En mostos .... : 5g/hL a 15g/hL.
♦ En vinos .... : 3g/hL a 20g/hL.

MODO DE EMPLEO

♦ Disolver la cantidad necesaria de **TANIRAISIN** en 10 veces su peso de mosto o vino.
♦ Adicionar al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIONES

♦ Bolsa de 500g,

CONSERVACIÓN

♦ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
♦ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.